



GLASSCHRANK
MEDITERRANO

AMUSE BOUCHE

**AUSTRALISCHES WAGYU CARPACCIO MIT CREMIGER STRACCIATELLA DU BURRATA
AN RUCOLA, OLIO DI OLIVA UND GEREIFTEM BALSAMICO**

**ROTE BEETE CARPACCIO MIT WALNÜSSEN AN MARINIERTEM PFIRISCH
MIT BIO FETA
UND GOJI BEEREN AN GRANATAPFELDRESSING**

**HUMMER BISQUE MIT ALTEM COGNAC VERFEINERT
DAZU RAGOUT VON DER JAKOBSMUSCHEL,
SAUCE ROUILLE UND OFENFRISCHES BAGUETTE**

LILA BLUMENKOHLSUPPE MIT EDAMAME UND CHIMICHURRI VERFEINERT

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT TRÜFFEL PORCINI UND GEHOBLETEM
SCHWARZEN WINTER TRÜFFEL**

**SURF & TURF
RINDERFILET UND RIESENGARNELE AUF WIRSING-KARTOFFELSTAMPF
DAZU VANILLE MÖHREN UND THYMIAN JUS**

**GEBRATENER SPITZKOHL AUF BLUMENKOHL-MARONEN MOUSSE
AN GRANATAPFELKERNEN UND VANILLE MÖHREN**

**SCHOKOLADEN TRAUM
SCHOKOLADEN BROWNIE AN ERDE VON DER SCHOKOLADE MIT KAFFEEEIS UND
SAHNE VERFEINERT, UNTER EINER VANILLE SCHOKOLADEN HAUBE
MIT WARMER SCHOKOLADEN SAUCE ÜBERGOSSEN**

**MENÜ 125 € | 109 € VEG
WASSER INKLUSIVE**